





# 12-Cup Food Processor

with 4-Cup Nested Workbowl

# Robot cuilinaire de 3 litres

avec bol intégré de 1 litre




**Customer Care Line:**

USA 1-800-231-9786
**Accessories/Parts** (USA)
1-800-738-0245
For **online customer service**
and to **register** your product, go to
**www.prodprotect.com/applica**

**Service line à la clientèle :**

Canada 1-800-231-9786
**Accessoires/Pièces** (Canada)
1-800-738-0245
Pour accéder au **service à la clientèle en ligne** ou pour **inscrire** votre produit en ligne, rendez-vous à
**www.prodprotect.com/applica**

MODEL/MODÈLE
❍ FP5050SC

**Please Read and Save this Use and Care Book.**

# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

❍ Read all instructions.

❍ To protect against risk of electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.

❍ Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.

❍ Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.

❍ Avoid contacting moving parts.

❍ Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.

❍ The use of attachments, including canning jars, not recommended by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.

❍ Do not use outdoors.

❍ Do not let cord hang over edge of table or counter.

❍ Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the food processor. A scraper may be used, but must be used only when the food processor is not running.

❍ Blades are sharp. Handle carefully.

❍ To reduce the risk of injury, never place cutting blade or discs on base without first putting bowl properly in place.

❍ Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.

❍ Remove the chute/cover before removing the bowl from the base.

❍ Never feed food by hand. Always use food pusher.

- ❍ Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
- ❍ Do not use appliance for other than intended use.
- ❍ The maximum rated wattage for this product was obtained with the dough-blade. Other recommended attachments may draw significantly less power or current.



# SAVE THESE INSTRUCTIONS.

## This product is for household use only.

**POLARIZED PLUG (120V Models Only)**
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

**TAMPER-RESISTANT SCREW**
**Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, do not attempt to remove the outer cover. There are no user-serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.**

**ELECTRICAL CORD**

a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,

   1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,

   2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and

   3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

**Note:** If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel.

**Product may vary slightly from what is illustrated.**




1. **Food chute**
2. **Multifunctional feed chute**

† 3. **12-cup workbowl cover (Part # FP5050-01)**

† 4. **12-cup workbowl (Part # FP5050-02)**

5. **Base**

† 6. **4-cup workbowl (Part # FP5050-03)**

† 7. **Food pusher (Part # FP5050-04)**

† 8. **Reversible slicing/shredding disc (Part # FP5050-05)**

9. **Center post**

†10. **Dough blade (Part # FP5050-06)**

†11. **Large stainless steel chopping blade (12-cup workbowl) (Part # FP5050-07)**

†12. **Small stainless steel chopping blade (4-cup workbowl) (Part # FP5050-08)**

†13. **Skid-resistant feet (Part # FP5050-09)**

14. **Control panel**

**Note: †** indicates consumer replaceable/ removable parts

# How to Use

This product is for household use only.

**GETTING STARTED**

- Remove all packing material, and any stickers from the product. Remove and save literature.
- Please go to www.prodprotect.com/applica to register your warranty.

**Note:** Wash all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual. (See directions for inserting and removing the center post with interlocking safety latch on page 5.)



**Caution: Handle chopping blades and slicing/shredding disc very carefully. They are very sharp.**

- Select a level dry countertop where the appliance is to be used allowing air space on all sides to provide proper ventilation for the motor.

**ASSEMBLING YOUR FOOD PROCESSOR AFTER WASHING**

**Important: Always make sure your food processor is unplugged before starting to assemble.**

**INSERTING AND REMOVING CENTER POST WITH INTERLOCKING SAFETY LATCH**

This part of the large wokbowl is removable.

1. Place the workbowl on a flat surface with the bowl turned upside down.
2. Hold the workbowl in place by the handle. Grasp the opaque tabs on the white based center post with interlocking safety latch and rotate the center post counterclockwise until the lower tabs are free. Lift the post out.
3. To return to its original position, invert the workbowl and place center post into opening in bottom of workbowl and press down until it rests flat against the bottom of the workbowl. Turn the tabs clockwise until tabs snap into place.

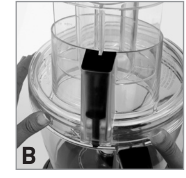
**LOCKING THE WORKBOWL IN POSITION**


A

1. Attach center post to workbowl (as directed above). Place the workbowl on the base of the food processor with handle turned to the left of the locking mechanism ( 🔒 ) over the unlock symbol ( 🔓 ) **(A)**.
2. Hold handle and rotate workbowl counterclockwise toward the lock signage ( 🔒 ) until it clicks firmly into place.

**Note:** Be sure to lock the workbowl in place before attaching the blades and cover.

**LOCKING THE COVER**


B

1. Place cover over workbowl with the small latch to the left of the workbowl handle **(B)**.
2. Hold food chute and rotate cover counterclockwise until cover locks into place.
3. Place the multifunctional feed chute into the food chute on top of the cover with the small single clear plastic arm facing the handle on the workbowl. Push down until the feed chute rests at the bottom of the food chute.



**Important: For your protection this appliance has an interlock system. The processor will not operate unless the cover and multifunctional feed chute is properly locked in place.**

4. Insert the food pusher into the central tube of the wide mouth feed chute. The pusher is used to guide foods through the multifunctional feed chute and can be removed when adding liquid or additional foods while the processor is running.

5. To use the large food chute place the foods to be processed into the large opening of the food chute. Place the multifunctional feed chute with the food pusher in place over the food and guide the food through the chute.

**Important: The large food chute is best used with the slicing/shredding disc in place.**

**CONTROLS**

The controls are located on the front of the base. Press LOW, HIGH or 0/(P) to select a function. (See directions below.)

**0/(P) (STOP/PULSE)**

- Processor should be stored in 0/(P) position and unplugged when not in use.
- Use 0/(P) for short processing tasks.
- The 0/(P) button must be pressed and held for the appliance to operate. When released the appliance will stop. Do not use the 0/(P) (stop/pulse) button longer than 2 minutes.
- The motor of the processor runs as long as this button is held down. Press the button down and then release; allow the blades to stop running and the food to fall to the bottom of the workbowl before pressing again.
- Pulsing gives better control when chopping, mincing, mixing and blending foods.You can control the size of the foods from coarse to fine.

**LOW OR HIGH**

- When these functions are selected the processor runs continuously until the 0/(P) button is pressed.
- These speeds are used for chopping, blending, dressings, sauces and making batters and doughs.

**HOW TO CHOP IN THE LARGE WORKBOWL**

The chopping blade is used to coarsely or finely chop, mince, mix and puree foods to a smooth consistency. Use the workbowl to chop fresh and cooked fruits and vegetables, cooked and raw meats, fish and poultry; to make sauces, dressings and salsas; to make pastry, cookie and cracker crumbs.

1. Lock workbowl with post with interlocking safety latch in place into position **(see Illustration A)**.




2. Hold large chopping blade by center shaft and insert onto center post **Note** (this side up) on blade attachment **(C)**.

**Note:** The blade attachments are very sharp. Use caution when handling and storing.

3. Place food in workbowl.
4. Place cover on workbowl and lock into place by rotating cover clockwise **(See Illustration B)**.
5. Place the multifunctional feed chute and food pusher in place in food chute. Never use your fingers to direct food through chute.
6. Press LOW or HIGH button.

**Note:** Process foods no more than a few seconds at a time. Pulsing produces excellent results and offers greater control.

7. To add food or liquid while processor is running, remove food pusher and insert through the multifunctional feed chute. Replace food pusher in chute.



**Important: Be sure chopping blade has completely stopped spinning before removing cover from processor.**

8. When finished, press the 0/(P) button and allow blades to stop revolving before removing cover. Twist cover to remove.
9. To unlock workbowl, turn it clockwise and lift off base.

**Note:** Remove workbowl from appliance before removing blade to prevent food from leaking through the center opening of the workbowl.

10. Carefully remove chopping blade and empty workbowl.
11. Unplug appliance when not in use.

**HOW TO CHOP IN THE SMALL WORKBOWL**

The small workbowl is perfect for small chopping and blending.

1. With the large bowl in place ( see steps 1 and 2 under HOW TO CHOP IN THE LARGE WORKBOWL) without the large cutting blade, insert the small bowl onto the center post fitting the 3 tabs on the outside of the bowl into the notches on the large bowl that will hold the small bowl firmly in place.


D

2. Holding the small cutting blade by the white plastic top and keeping fingers away from the cutting blades, firmly press the blades over the center post until the lower blade rests on the bottom of the bowl. (The notches on the center post should match the openings on the blade handle.) **(D)**.

**HELPFUL TIPS FOR CHOPPING AND BLENDING**

- The processor works very quickly.
- Watch carefully to avoid over-processing foods.
- The 0/P (stop/pulse) button offers the best control and results.
- For best results, process foods that are about the same size.
- Do not overload the bowl.
- Never walk away from the processor while it is on.
- Use hot but never boiling liquids.
- Do not process more than 3 cups liquid in the large workbowl at one time.
- To process meat, use no more than 2 cups of ¾-inch cubes and process using 0/(P) in 5-second intervals.
- The large workbowl has a capacity of 18 oz for liquid and 8 cups for dry foods; the small workbowl can process up to 3 cups..
- Use a funnel inserted into the feed chute when adding ingredients such as, oil, flour and sugar.

**USING THE DOUGH BLADE**

This blade makes preparing dough efficient and time saving.

1. This blade does not extend to the outside rim of the workbowl so it cannot incorporate flour when very small amounts of flour are being processed.

**Note:** Use the metal blade for pastry and mixtures that contain less 2 cups of flour.

2. Push dough blade down onto center post into workbowl as far as it will go. **Note** (this side up) on blade attachment.
3. Insert all the dry ingredients into the workbowl.
4. Place cover on workbowl. Add multi-functional food chute and food pusher. Process to blend using the LOW or HIGH button.
5. With appliance running, add ingredients through the small food chute
6. When finished, press the 0/(P) button and allow blades to stop revolving before removing cover. Twist cover to remove.
7. To unlock workbowl, turn it clockwise and lift off base.

**Note:** Remove workbowl from appliance before removing blade to prevent food from leaking through the center opening of the workbowl.

8. Carefully remove chopping blade and empty workbowl.
9. Unplug appliance when not in use.

## HELPFUL TIPS WHEN USING THE DOUGH BLADE

- For best results do not prepare recipes using more than 3½ cups flour.
- Begin with 1 cup less than the maximum amount of flour and add additional flour, as needed, once mixture is well blended.
- Pour liquid through food chute in a slow steady stream.
- Knead dough no longer than 1 minute.
- Do not leave processor unattended during operation.

## SLICING OR SHREDDING INTO LARGE WORKBOWL

Remove cutting blade from workbowl when using slicing/shredding disc.

1. Lock large workbowl into position **(see Illustration A)**.
2. Inserting your fingers into the 3 large holes on the disc with desired side up, place disc stem onto center post in workbowl.
3. Carefully place the slicing/shredding disc on stem with appropriate side up for work to be done. Place disc with shredding or slicing blade just to the left of the food chute to allow the disc one full rotation before coming in contact with the food.
4. Place cover on workbowl and lock into place by rotating cover counterclockwise **(see Illustration B)**.
5. For larger foods, place food in food chute and cover with multifunctional feed chute with food pusher in place. For smaller foods, place multifunctional food chute in place and feed food through the center opening using the food pusher to guide the food through the chute.
6. Press LOW or HIGH button; press lightly but firmly on multifunctional feed chute or food pusher to guide food through processor.

**Note:** Heavy pressure on the pusher does not speed the work; use the pusher only as a guide. Let the processor do the work.

7. When finished, press the O/(P) button and allow disc to stop revolving before removing cover. Twist cover to remove.
8. Carefully remove slicing/shredding disc, unlock workbowl by turning it clockwise and lift off base.
9. Empty workbowl.
10. Unplug appliance when not in use.

## SLICING OR SHREDDING INTO SMALL WORKBOWL

Use the SLICE/SHRED function to slice and shred cheese, vegetables and fruit.

1. Lock large workbowl into position **(see Illustration A)**.
2. Place disc stem onto center post in workbowl.
3. Insert the small bowl onto the center post fitting the 3 tabs on the outside of the bowl into the notches on the large bowl that will hold the small bowl firmly in place.
4. Carefully place the slice/shred disc on stem with appropriate side up for work to be done. Place disc with shredding or slicing blade just to the left of the food chute to allow the disc one full rotation before coming in contact with the food.
5. Place cover on workbowl and lock into place by rotating cover counterclockwise **(see Illustration B)**.
6. Follow steps 6 through 10 for slicing and shredding in the large workbowl.

## HELPFUL TIPS WHEN SLICING AND SHREDDING

- Before slicing round fruits and vegetables through the processor cut a thin slice from the bottom so food will be more stable. Place food cut side down in feed chute.
- Always remove seeds, core and pits before processing.
- Select foods that are firm and not over ripe.

- Remove the core from hard vegetables, such as cabbage.
- When slicing thinner vegetables cut them just short of the length of the small food chute; this will allow the pusher to engage the interlock mechanism on the processor. Stand them vertically in the food chute so they are solidly packed and cannot turn or tilt.
- Soft and semi hard cheeses should be well chilled before shredding.
- After food has been processed, remove the cover and invert on countertop.
- Remove the slicing/shredding disc before removing the workbowl from the processor. Place the disc on top of the inverted workbowl cover.



# Care and Cleaning

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.



**Important: Always press PULSE /STOP button then unplug your food processor from the outlet before cleaning.**

**CLEANING**

- Completely disassemble processor parts before washing.
- Rinse parts immediately after processing for easy cleaning.
- Wipe base and feet with a damp cloth and dry thoroughly. Stubborn spots can be removed by rubbing with a damp cloth and a mild, nonabrasive cleaner. Do not immerse base in liquid.
- All removable parts can be washed by hand or in dishwasher. Hand-washing of plastic parts parts will help to maintain the food processor's appearance.
- If washing by hand, fill workbowl with hot soapy water and rapidly raise and lower cutting blades and discs up and down on the center shaft.
- If washing in a dishwasher, place removable parts on top rack only—not in or near utensil basket.
- Some stainings of parts may occur. If so, make a paste of 2 tablespoons of baking soda and 1 tablespoon o f water. Apply to stains and let stand overnight. Rinse and dry.
- Do not use rough scouring pads or cleansers on any plastic or metal parts to clean.
- Do not allow blades or discs to soak in water for long periods of time.
- Remember to clean the internal shaft of the chopping blade; use a baby bottle brush to remove any clogged food particles.
- If you are having trouble closing the cover over the workbowl, apply a small amount of vegetable oil to the rim of the cover and workbowl. This should make the pieces work smoother when attaching the cover to the bowl.

**NEED HELP?**

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate 800 number on cover of this book. Please DO NOT return the product to the place of purchase. Also, please DO NOT mail product back to manufacturer, nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

**Three-Year Limited Warranty**
**(Applies only in the United States and Canada)**

**What does it cover?**

- Any defect in material or workmanship provided; however, Applica's liability will not exceed the purchase price of product.

**For how long?**

- Three years from the date of original purchase with proof of such purchase.

**What will we do to help you?**

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

**How do you get service?**

- Save your receipt as proof of date of sale.
- Check our on-line service site at www.prodprotect.com/applica, or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

**What does your warranty not cover?**

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

**How does state law relate to this warranty?**

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.



Made and Printed in People's Republic of China

**Veuillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation.**

# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les
suivantes :

- ❍ Lire toutes les directives.
- ❍ Afin d'éviter les risques de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- ❍ Exercer une étroite surveillance lorsque l'appareil est utilisé par un enfant ou près d'un enfant.
- ❍ Débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas, avant d'y placer ou d'en retirer des composantes, et de le nettoyer.
- ❍ Éviter tout contact avec les pièces mobiles.
- ❍ Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui fonctionne mal ou qui a été endommagé de quelque façon que ce soit. Pour un examen, une réparation ou un réglage, rapporter l'appareil à un centre de service autorisé.
- ❍ L'utilisation d'accessoires, y compris les bocaux à conserve, non recommandés par le fabricant peut occasionner un incendie, des chocs électriques ou des blessures.
- ❍ Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- ❍ Ne pas laisser pendre le cordon sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
- ❍ Garder mains et ustensiles éloignés des lames mobiles ou des disques pendant la préparation des aliments pour déduire les risques de blessures graves ou de dommages. Utiliser une spatule, mais seulement lorsque l'appareil est arrêté.
- ❍ Les lames sont tranchantes. Manipuler avec soin
- ❍ Pour réduire les risques de blessures, ne jamais fixer la lame ou les disques sur la base sans avoir d'abord mis correctement en place le récipient.
- ❍ Veiller à ce que le couvercle soit bien fixé avant d'utiliser l'appareil.
- ❍ Retirer la goulotte/couvercle avant de retirer le bol de la base.
- ❍ Ne jamais introduire les aliments manuellement. Toujours

FRANÇAIS

utiliser le poussoir.

- ❍ Ne pas tenter de contourner le mécanisme de verrouillage du couvercle.
- ❍ Utiliser l'appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu.
- ❍ La puissance maximale a été obtenue avec la lame pétrisseuse, et l'utilisation d'autres accessoires recommandés peut nuire considérablement au rendement de l'appareil.

# CONSERVER CES MESURES.

## Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

**FICHE POLARISÉE (Modèles de 120 V seulement)**
L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de minimiser les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas tenter de modifier la fiche.

**VIS INDESSERRABLE**

**Avertissement : L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle extérieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, ne pas tenter de retirer le couvercle extérieur. L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.**

**CORDON**

a) Le cordon d'alimentation de l'appareil est court (ou amovible) afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.

b) Il existe des cordons d'alimentation amovibles ou de rallonge plus longs et il faut s'en servir avec prudence.

c) L orsqu'on utilise un cordon d'alimentation amovible ou de rallonge plus long, il faut s'assurer que :

1) la tension nominale du cordon d'alimentation amovible ou de rallonge soit au moins égale à celle de l'appareil, et que;
2) lorsque l'appareil est de type mis à la terre, il faut utiliser un cordon de rallonge mis à la terre à trois broches, et;
3) le cordon plus long soit placé de sorte qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table d'où des enfants pourraient le tirer, ni placé de manière à provoquer un trébuchement.

**Note:** Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer par du personnel qualifié.

**Le produit peut différer légèrement de celui qui est illustré.**






1. **Entonnoir**
2. **Trémie multifonctionnelle**

† 3. **Couvercle du bol de 3 litres (12 tasses) (pièce n° FP5050-01)**

† 4. **Bol de 3 litres (12 tasses) (pièce n° FP5050-02)**

5. **Base**

† 6. **Bol de 1 litre (4 tasses) (pièce n° FP5050-03)**

† 7. **Poussoir d'aliments (pièce n° FP5050-04)**

† 8. **Disque éminceur/déchiqueteur (pièce n° FP5050-05)**

9. **Axe d'entraînement**

† 10. **Lame pétrisseuse (pièce n° FP5050-06)**

† 11. **Grande lame à hacher en acier inoxydable (pour le bol de 3 litres [12 tasses]) (pièce n° FP5050-07)**

† 12. **Petite lame à hacher en acier inoxydable (pour le bol de 3 litres [12 tasses]) (pièce n° FP5050-08)**

† 13. **Pieds antidérapants (pièce n° FP5050-09)**

14. **Panneau de commande**

**Remarque :** Le symbole **†** indique une pièce amovible/remplaçable par l'utilisateur.

# Utilisation

Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.

**POUR COMMENCER**

- Retirer tous les matériaux d'emballage et les autocollants sur le produit. Retirer et conserver la documentation.
- Visiter le www.prodprotect.com/applica pour enregistrer la garantie.

**Note :** Laver toutes les pièces amovibles en suivant les directives de la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du présent guide. (Consulter les instructions d'insertion et de retrait de l'axe d'entraînement à verrouillage de sécurité à la page 14.)



**Mise en garde : Manipuler les lames à hacher et le disque éminceur/ déchiqueteur avec une grande prudence. Ils sont très coupants.**

- Choisir un comptoir sec et de niveau où utiliser l'appareil; laisser assez d'espace sur tous les côtés pour assurer la ventilation adéquate du moteur.

**ASSEMBLAGE DU ROBOT CULINAIRE APRÈS SON NETTOYAGE**

**Important : Toujours s'assurer que le robot culinaire est débranché avant de commencer l'assemblage.**

**INSERTION/RETRAIT DE L'AXE D'ENTRAÎNEMENT**

**Cet accessoire du grand bol est amovible.**

1. Placer le bol à l'envers sur une surface plane.
2. En maintenant le bol en place à l'aide de la poignée, saisir les languettes opaques situées sur l'axe d'entraînement à base blanche, et tourner l'axe d'entraînement vers la gauche jusqu'à ce que les languettes inférieures soient dégagées. Retirer l'axe d'entraînement.
3. Pour replacer l'axe d'entraînement dans sa position originale, mettre le bol à l'envers. Placer l'axe d'entraînement dans l'ouverture au fond du bol, puis appuyer jusqu'à ce qu'il soit placé directement contre le fond du bol. Tourner les languettes vers la droite jusqu'à ce qu'elles s'enclenchent.

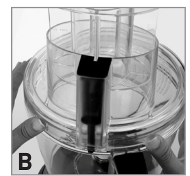
**VERROUILLAGE DU BOL**




1. Fixer l'axe d'entraînement au bol (tel qu'il est indiqué ci-dessus). Placer le bol sur la base du robot culinaire, la poignée tournée vers la gauche du mécanisme de verrouillage ( 🔒 ) au-dessus du symbole de déverrouillage ( 🔓 ) **(A)**.
2. En tenant la poignée, tourner le bol vers la gauche, vers le symbole de verrouillage ( 🔒 ) jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

**Remarque :** S'assurer de verrouiller le bol en place avant de poser les lames et de mettre le couvercle.

**VERROUILLAGE DU COUVERCLE**




1. Placer le couvercle sur le bol, la petite languette placée à gauche de la poignée du bol **(B)**.
2. Tenir l'entonnoir et tourner le couvercle vers la gauche jusqu'à ce qu'il se verrouille en place.
3. Placer la trémie multifonctionnelle dans l'entonnoir sur le dessus du couvercle, le petit bras simple en plastique transparent placé face à la poignée du bol. Appuyer jusqu'à ce que la trémie atteigne le fond de l'entonnoir.



**Important : Pour votre protection, cet appareil est doté d'un système de verrouillage. Le robot culinaire ne fonctionnera pas si le couvercle et la trémie multifonctionnelle ne sont pas correctement verrouillés en place.**

4. Insérer le poussoir d'aliments dans le tube central de la trémie à grand orifice. Le poussoir sert à guider les aliments dans la trémie multifonctionnelle; il peut être enlevé pour l'ajout de liquides ou d'autres aliments pendant que le robot culinaire fonctionne.
5. Pour utiliser le grand entonnoir, placer les aliments dans la grande ouverture de l'entonnoir. Placer la trémie multifonctionnelle, le poussoir d'aliments placé par-dessus les aliments, puis guider ceux-ci dans la trémie.

**Important : Il est recommandé d'utiliser le grand entonnoir avec le disque éminceur/déchiqueteur.**

FRANÇAIS

### COMMANDES

Les commandes se trouvent à l'avant de la base. Pour sélectionner une fonction, appuyer sur BAS, HAUT ou 0/(P). (Voir les instructions ci-dessous.)

### FONCTION D'IMPULSION/ARRÊT (0/P)

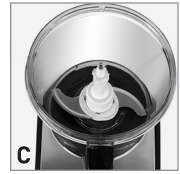
- Lorsque le robot culinaire est rangé, il doit être en position 0 (arrêt) et débranché.
- Utiliser la fonction 0/(P) pour les tâches de hachage ne demandant pas beaucoup de temps.
- Il faut maintenir le bouton 0/(P) enfoncé pour que l'appareil fonctionne. L'appareil s'arrête lorsque le bouton est relâché. Ne pas tenir le bouton 0/(P) enfoncé plus de deux minutes.
- Le moteur du robot culinaire fonctionnera tant et aussi longtemps que ce bouton sera enfoncé. Appuyer sur le bouton, puis le relâcher; laisser les lames s'immobiliser et les aliments retomber dans le fond du bol avant d'appuyer de nouveau sur le bouton.
- La fonction d'impulsion donne plus de maîtrise pour hacher, émincer et mélanger les aliments. Il est possible de choisir la taille des morceaux d'aliments, de grossiers à fins.

### FONCTIONS BAS OU HAUT

- Lorsque ces fonctions sont sélectionnées, le robot culinaire fonctionne continuellement jusqu'à ce que le bouton 0/(P)  soit actionné.
- Ces vitesses servent à hacher et à mélanger des aliments, à préparer des vinaigrettes et des sauces ainsi que de la pâte à frire et différents autres types de pâte.

### COMMENT HACHER À L'AIDE DU GRAND BOL

La lame à hacher sert à hacher ou à émincer grossièrement ou finement des aliments, à les mélanger ou à les réduire en purée homogène. Utiliser le bol pour : hacher des fruits et des légumes frais ou cuits, de la viande, du poisson et de la volaille cuits ou crus; préparer des sauces, des vinaigrettes et des salsas; faire de la pâte à pâtisserie et à biscuit, ou de la chapelure.




1. Verrouiller le bol avec l'axe d'entraînement, le loquet de verrouillage placé dans la bonne position (voir **l'illustration A**).
2. Tenir la grande lame à hacher par la tige centrale et l'insérer sur l'axe d'entraînement. **Notez** les mots (ce côté vers le haut) sur l'attachement de lame **(C)**.

**Mise en garde : Les accessoires à lames sont très coupants. Faire preuve de prudence pendant leur manipulation et leur rangement**

3. Placer les aliments dans le bol.
4. Placer le couvercle sur le bol et le verrouiller en place en le tournant vers la droite (voir **l'illustration B**).
5. Placer la trémie multifonctionnelle et le poussoir d'aliments dans l'entonnoir. Ne jamais utiliser ses doigts pour pousser les aliments dans la trémie.
6. Appuyer sur le bouton BAS ou HAUT.

**Remarque :** Hacher les aliments pas plus de quelques secondes à la fois. La fonction d'impulsion donne d'excellents résultats et offre une plus grande maîtrise.

7. Pour ajouter des aliments ou du liquide pendant que le robot culinaire fonctionne, retirer le poussoir d'aliments et insérer les aliments ou le liquide par la trémie multifonctionnelle. Replacer le poussoir d'aliments dans la trémie.



**Important : Avant d'enlever le couvercle du robot culinaire, attendre que la lame à hacher se soit complètement immobilisée.**

8. Lorsque vous avez terminé, appuyer sur le bouton 0/(P) et laisser les lames s'immobiliser avant d'enlever le couvercle. Tourner le couvercle vers la droite pour l'enlever.
9. Pour déverrouiller le bol, le tourner vers la droite et l'enlever de la base.

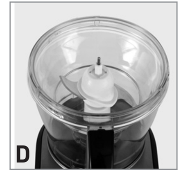
**Remarque :** Retirer le bol de l'appareil avant de retirer la lame, afin d'éviter que des aliments tombent par l'ouverture centrale du bol.

10. Enlever soigneusement la lame à hacher et vider le bol.
11. Débrancher l'appareil quand il ne sert pas.

**COMMENT HACHER À L'AIDE DU PETIT BOL**

Le petit bol est parfait pour hacher et mélanger de petites quantités d'aliments.

1. Installer le grand bol (voir les étapes 1 et 2 de la section COMMENT HACHER À L'AIDE DU GRAND BOL) sans la lame. Installer le petit bol sur l'axe d'entraînement en alignant les trois languettes situées à l'extérieur du bol sur les rainures du grand bol qui retiendront le petit bol solidement en place.




2. En tenant la petite lame par le dessus en plastique blanc, et en gardant les doigts à l'écart des lames, appuyer fermement les lames par-dessus l'axe d'entraînement jusqu'à ce que la lame inférieure soit tout au fond du bol. (Les rainures sur l'axe d'entraînement doivent correspondre aux ouvertures sur le manche de la lame.) **(D)**.

**TRUCS UTILES POUR HACHER ET MÉLANGER DES ALIMENTS**

- L'appareil hache et mélange très rapidement.
- Faire attention de ne pas trop traiter les aliments.
- Le bouton 0/(P) offre la plus grande maîtrise et les meilleurs résultats.
- Pour obtenir des résultats optimaux, traiter des morceaux d'aliments sensiblement de la même taille.
- Ne pas trop remplir le bol.
- Ne jamais laisser le robot culinaire fonctionner sans surveillance.
- Il est possible de traiter des liquides chauds, mais pas brûlants.
- Ne pas traiter à la fois plus de 0,75 litre (3 tasses) de liquide dans le grand bol.
- Pour traiter de la viande, ne pas utiliser plus de 500 ml (2 tasses) de cubes de 2 cm (¾ po) et utiliser la fonction 0/(P) par intervalles de 5 secondes.
- Le grand bol a une capacité de 540 ml (18 oz) pour le liquide et de 2 litres (8 tasses) pour les aliments secs; le petit bol permet de traiter un maximum de 750 ml (3 tasses).
- Utiliser un entonnoir inséré dans la trémie pour ajouter des ingrédients tels que de l'huile, de la farine et du sucre.

**UTILISATION DE LA LAME PÉTRISSEUSE**

Cette lame permet de préparer de la pâte efficacement et rapidement.

1. La lame n'atteint pas la paroi du bol de près, de sorte qu'elle ne permet pas d'incorporer de très petites quantités de farine.

**Remarque :** Utiliser la lame de métal pour la pâte à pâtisserie et les mélanges renfermant moins de 500 ml (2 tasses) de farine.

2. Pousser la lame pétrisseuse le plus loin possible vers le bas de l'axe d'entraînement du bol. **Notez** les mots (ce côté vers le haut) sur l'attachement de lame.
3. Verser tous les ingrédients secs dans le bol.
4. Placer le couvercle sur le bol. Ajouter la trémie multifonctionnelle et le poussoir d'aliments. Mélanger les aliments à l'aide du bouton BAS ou HAUT.
5. Pendant que l'appareil fonctionne, ajouter l'ingrédients par le petit entonnoir
6. Lorsque vous avez terminé, appuyer sur le bouton 0/(P) et laisser les lames s'immobiliser avant d'enlever le couvercle. Tourner le couvercle vers la droite pour l'enlever.
7. Pour déverrouiller le bol, le tourner vers la droite et l'enlever de la base.

**Remarque :** Retirer le bol de l'appareil avant de retirer la lame, afin d'éviter que des aliments tombent par l'ouverture centrale du bol.

8. Enlever soigneusement la lame à hacher et vider le bol.
9. Débrancher l'appareil quand il ne sert pas

**TRUCS UTILES POUR L'UTILISATION DE LA LAME PÉTRISSEUSE**

- Pour des résultats optimaux, ne pas préparer de recettes exigeant plus de 875 ml (3½ tasses de farine).
- Commencer par 250 ml (1 tasse) de moins que la quantité maximale de farine, puis ajouter de la farine au besoin une fois que le mélange est homogène.
- Verser le liquide par l'entonnoir lentement et de façon continue.
- Ne pas pétrir la pâte plus de 1 minute.
- Ne pas laisser le robot culinaire sans surveillance pendant qu'il fonctionne.

**COMMENT TRANCHER/DÉCHIQUETER À L'AIDE DU GRAND BOL**

1. Verrouiller le grand bol en place (voir **l'illustration A**).
2. Insérer la tige du disque sur l'axe d'entraînement du bol.
3. Placer soigneusement le disque éminceur/déchiqueteur sur la tige, en mettant vers le haut le côté convenant à la tâche à accomplir. Placer le disque avec la lame à déchiqueter ou à trancher juste à la gauche de l'entonnoir pour laisser le disque faire un tour complet avant de le faire entrer en contact avec les aliments.
4. Placer le couvercle sur le bol et le verrouiller en place en le tournant vers la gauche (voir **l'illustration B**).
5. Dans le cas de morceaux d'aliments plus gros, les placer dans l'entonnoir, puis les couvrir de la trémie multifonctionnelle avec le poussoir d'aliments en place. Dans le cas d'aliments plus petits, installer la trémie multifonctionnelle et insérer les aliments par l'ouverture centrale à l'aide du poussoir d'aliments afin de guider les aliments dans la trémie.
6. Appuyer sur le bouton 2 BAS our HAUT; appuyer légèrement, mais fermement, sur la trémie multifonctionnelle ou sur le poussoir d'aliments afin de guider les aliments dans le robot culinaire.

**Remarque :** Exercer une pression élevée sur le poussoir d'aliments n'accélère pas le travail; n'utiliser le poussoir d'aliments que comme guide. Laisser le robot culinaire faire le travail.

7. Lorsque vous avez terminé, appuyer sur le bouton 0/(P) et laisser le disque s'immobiliser avant d'enlever le couvercle. Tourner le couvercle vers la droite pour l'enlever.
8. Retirer soigneusement le disque éminceur/déchiqueteur, déverrouiller le bol en le tournant vers la droite et l'enlever de la base.
9. Vider le bol.
10. Laisser l'appareil débranché quand il ne sert pas

## COMMENT TRANCHER OU DÉCHIQUETER À L'AIDE DU PETIT BOL

Utiliser la fonction 2 (trancher/déchiqueter) pour trancher et déchiqueter du fromage, des légumes et des fruits.

1. Verrouiller le grand bol en place (voir **l'illustration A**).
2. Insérer la tige du disque sur l'axe d'entraînement du bol.
3. Installer le petit bol sur l'axe d'entraînement en alignant les trois languettes situées à l'extérieur du bol sur les rainures du grand bol qui retiendront le petit bol solidement en place.
4. Placer soigneusement le disque éminceur/déchiqueteur sur la tige, en mettant vers le haut le côté convenant à la tâche à accomplir. Placer le disque avec la lame à déchiqueter ou à trancher juste à la gauche de l'entonnoir pour laisser le disque faire un tour complet avant de le faire entrer en contact avec les aliments.
5. Placer le couvercle sur le bol et le verrouiller en place en le tournant vers la gauche (voir **l'illustration B**).
6. Suivre les étapes 6 à 10 pour trancher et déchiqueter des aliments dans le grand bol.

## TRUCS UTILES POUR LE TRANCHAGE ET LE DÉCHIQUETAGE

- Avant de trancher des fruits et des légumes ronds avec le robot culinaire, enlever une tranche mince au bas de l'aliment afin de le rendre plus stable. Placer les aliments dans la trémie, côté coupé vers le bas.
- Avant de traiter les aliments, toujours en retirer les graines, le noyau et les pépins.
- Sélectionner des fruits et légumes fermes et pas trop mûrs.
- Retirer le cœur des légumes durs tels que le chou.
- Couper les légumes minces à peine plus courts que la longueur de l'entonnoir; le poussoir pourra ainsi enclencher le mécanisme de verrouillage du robot culinaire. Les placer à la verticale dans l'entonnoir de sorte qu'ils soient assez serrés pour ne pas tourner ou s'incliner.
- Les fromages à pâte molle ou semi-ferme doivent être refroidis avant d'être déchiquetés.
- Une fois les aliments traités, enlever le couvercle et le déposer à l'envers sur le comptoir.

Retirer le disque éminceur/déchiqueteur avant d'enlever le bol du robot culinaire. Placer le disque par-dessus le couvercle à l'envers du bol.

# Entretien et nettoyage

Cet appareil ne contient aucune pièce réparable par l’utilisateur. Confier la réparation à un technicien qualifié.



**IImportant : Toujours appuyer sur le bouton 0/(P) et débrancher le robot culinaire avant de le nettoyer.**

**NETTOYAGE**

- Désassembler complètement les pièces amovibles du robot culinaire avant de les laver.
- Pour un nettoyage aisé, rincer les pièces immédiatement après les avoir utilisées.
- Essuyer la base et les pieds de l’appareil avec un chiffon humide et bien les assécher. Enlever les taches tenaces en frottant à l’aide d’un chiffon humide et d’un produit nettoyant doux et non abrasif. Ne pas plonger la base de l'appareil dans un liquide.
- Toutes les pièces amovibles peuvent être lavées à la main ou dans le lave-vaisselle. Laver les pièces de plastique à la main aidera à conserver l'apparence du robot culinaire.
- Pour les laver à la main, remplir le bol d'eau chaude savonneuse, puis abaisser et relever rapidement les lames inférieures et les disques sur la tige centrale.
- Pour laver les pièces amovibles au lave-vaisselle, les placer dans le panier supérieur seulement, et non dans le panier à ustensiles ni près de celui-ci.
- Des taches peuvent se former sur les parois de l'appareil. Le cas échéant, faire une pâte composée de 30 ml (2 c. à table) de bicarbonate de sodium et de 15 ml (1 c. à table) d'eau. Appliquer sur les taches et laisser reposer toute la nuit. Rincer et assécher.
- Ne pas utiliser de tampons à récurer ni de produits nettoyants abrasifs pour nettoyer les pièces de plastique ou de métal de l'appareil.
- Ne pas laisser les lames ou le disque tremper longtemps dans l'eau.
- Ne pas oublier de nettoyer la tige interne de la lame à hacher; utiliser une brosse à biberon pour déloger les particules d'aliments collées.
- Si vous éprouvez des difficultés à fermer le couvercle sur le bol, appliquer une petite quantité d'huile végétale sur le pourtour du couvercle et du bol. Il devrait ainsi être plus facile de mettre le couvercle sur le bol.

**BESOIN D'AIDE?**

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. Ne pas retourner le produit où il a été acheté. Ne pas poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

**GARANTIE LIMITÉE DE DEUX ANS**
**(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)**

**Quelle est la couverture?**

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Applica se limite au prix d'achat du produit.

**Quelle est la durée?**

- Deux année(s) à compter de la date d'achat initiale, avec une preuve d'achat.

**Quelle aide offrons nous?**

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

**Comment se prévaut-on du service?**

- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/applica, ou composer sans frais le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 738-0245.

**Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?**

- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

**Quelles lois régissent la garantie?**

- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.



Fabriqué e Imprimé en République populaire de Chine






2011/7-11-30E/F